



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

4 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

Un, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. 15-20 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur mandalina büyüklüğünde parçalara ayrılarak bezeler yapılır. Bezeler oklava ile açılır. Açılan yufkalar yağlanır. Her bir kenarından ortaya katlanarak kare şekli verilir. Daha sonra bu kareler, teker teker açılarak saç üzerinde veya teflon tavada iki tarafı kızartılır. Arzuya göre peynirli maydanoz veya pekmez ile servis edilir.